



2022

Neu:

Aperitif des Hauses:

Limoncello Tonic

5,00 €

Spargelgerichte

Wir servieren ausschließlich einheimischen Spargel

Spargel auf „Flämische Art“ mit hartgekochtem Ei, zerdrückt in zerlassener Butter, gewürzt mit einer feinen Prise Zimt dazu Salzkartoffel 19,90 €

Spargel mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Salzkartoffel 19,90 €

Ardenner- und Hausgeräucherter Hirschschenken auf Spargel mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffel 22,90 €

Spargel mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise auf **paniertem Schweineschnitzel** und Salzkartoffel 24,90 €

Spargel mit frisch aufgeschlagenes Hollandaise mit **argentinischem Rindersteak** mit Fritten oder Salzkartoffel 32,90 €

Spargel mit frisch aufgeschlagenes Hollandaise mit **gebackenem Zanderfilet** mit Fritten oder Salzkartoffel 24,90 €

Spargel mit frisch aufgeschlagenes Hollandaise mit **Pangasius an Kartoffelkruste** 22,90 €

www.haus-vennblick.de

Vorspeisen

Tagessuppe	6,50 €
Sechs Scampis in Knoblauchbutter	14,50 €
Zwei frittierte Käsekroketten mit kleinem Salat	9,00 €
Original Ardenner Schinken auf Salatbett	10,40 €
½ Dutzend Weinbergschnecken in Knoblauchbutter	11,50 €
½ Dutzend Weinbergschnecken in Roquefort Sahne	13,00 €
Gebackener Hirtenkäse Mit Oliven, Sherrytomaten und Rosmarin	9,40 €
Gebackener Ziegenkäse mit hausgeräuchertem Hirschschinken an Bio- Ahorn -Sirup	10,40 €

Alle Vorspeisen werden mit Stangenbrot und hausgemachtem Schmalz serviert

Hauptgerichte

Hirschgulasch an brauner Leffe-Sosse Bratpfel mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat	20,00 €
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat	
• Wiener Art	15,00 €
• mit Champignon Sahnesosse	16,50 €
• mit Pfeffer Sahnesosse	16,50 €
• mit Paprikasosse Ungarische Art	16,50 €
Argentinisches Angus-Rinder-Steak , Pommes frites und Salat	
mit Kräuterbutter	21,50 €
mit Champignons Sahnesosse	24,50 €
mit Pfeffer Sahnesosse	24,50 €
Paprikasosse Ungarische Art	24,50 €
Hähnchenbrustfilet Champignons Sahnesoße mit Pommes frites und Salat	16,50 €
Gemischter Salat	8,50 €

Fisch

Forelle « Müllerin » in Butter gebacken mit Salzkartoffel und Salat	16,50 €
Acht Scampis (Süßwasser Riesengarnelen) in Knoblauchbutter, mit Fritten und Salat	21,50 €
Goldbrasse mit frischem Thymian und „Fleur de sel de Camargue“ Im Ofen gebacken mit Salzkartoffel und Salat	20,40 €

Nachtische

Dame blanche mit warmer Schokoladensoße	6,00 €
Coupe Brésilienne	6,00 €
Heiße Liebe	7,00 €
Coupe „Mont blanc“ Vanilleeis mit Eierlikör	7,00 €
Sabayon frisch aufgeschlagen (min 2 Personen)	8,00 € p.p
Apfelpfannekuchen flambiert mit Calvados	9,00 €
Belgium Coffee - (mit Belgischem Genever)	7,00 €
Irish Coffee - (mit Irish Whisky)	7,00 €
French Coffee - (mit Cognac)	7,00 €
Kaffee mit Baileys und Sahne	7,00 €
Eiskaffee	5,50 €

Französische Weine



19,50 € /0,75 L
12,50 € /0,37 L

Côtes du Rhône
0,75 L
Caves Saint-Pierre
Vieilles Vignes 50 ans
2018
Rotwein
14,5% vol
Enthält Sulfite



28,50 €

Le Fort du bois
0,75 L
St Emilion 2015
Rotwein
13,0 vol
Enthält Sulfite



Pinot Blanc d'Alsace 2018
18,40 €
Pinot Gris d'Alsace 2019
24,40 €
Pinot Noir d'Alsace 2018
27,60 €
Appellation Alsace Contrôlée
Baron d'Alsace
Caves te Turckheim

Chilenischer Wein



28,50 €

Casa Mayor Carmenera
2017
0,75 L
14,0 % vol.
Enthält Sulfite

Moselweine



19,50 €

Wincheringer Burg Warsberg

Elbling Qualitätswein trocken 2016

Inhalt: 1,00 Ltr.

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: trocken

Rebsorte: Elbling

Bodenbeschaffenheit: Mittel- bis tiefgründiger lehmiger Muschelkalkboden.

Analyse: ca. 10,0 % vorh. Alkohol

ca. 6,4 g/l Restzucker

ca. 7,3 g/l Säure



19,50 €

Moselland Riesling 2016

Riesling Qualitätswein lieblich

Inhalt: 1,00 Ltr.

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: lieblich

Rebsorte: Riesling

Bodenbeschaffenheit: Mittel- bis tiefgründiger lehmiger Tonschieferverwitterungsboden. Diese

Analyse: ca. 10,0 % vorh. Alkohol

ca. 30,0 g/l Restzucker

ca. 7,5 g/l Säure



17,50 €

Moselland Akzente

Müller- Thurgau

Qualitätswein lieblich 2015

Inhalt: 0,75 Ltr.

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: lieblich

Rebsorte: Müller- Thurgau

Bodenbeschaffenheit: Tiefgründiger, lehmiger Schieferverwitterungsboden

Analyse: ca. 10,0 % vorh. Alkohol

ca. 28,0 g/l Restzucker

ca. 7,0 g/l Säure



17,50 €

Moselland Akzente

Blanc de Noir Spätburgunder

Qualitätswein Trocken 2015

Dieser Blanc de Noirs stammt von roten Spätburgunder-Trauben ab, die unmittelbar nach der Lese gekeltert werden. Ein herrlich erfrischender Tropfen mit angenehmem Duft nach Himbeeren und Erdbeeren.

Analyse :ca 12,0% vorh. Alkohol

ca 5 g/l Restzucker

ca 6 g/l Säure



17,50 €

Moselland Akzente Dornfelder

Qualitätswein halbtrocken 2017

Inhalt:0,75 Ltr.

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: halbtrocken

Rebsorte: Dornfelder

Bodenbeschaffenheit: Tiefgründiger, frischer Schieferverwitterungsboden.

Analyse: ca. 12,0 % vorh. Alkohol

ca. 13,9 g/l Restzucker

ca. 5,2g/l Säure



17,50 €

Mosel Rotwein "Die Spezialität"

**Dornfelder und Spätburgunder
Qualitätswein trocken**

Inhalt:0,75 Ltr. 2018

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: trocken

Rebsorte: Cuveé aus Spätburgunder und Dornfelder

Bodenbeschaffenheit: Tiefgründiger Lehm- und Schieferverwitterungsboden..

Analyse: ca. 12,0 % vorh. Alkohol

ca. 5,0 g/l Restzucker

ca. 6,0 g/l Säure



23,60 €

Rhodter Spätburgunder Pfalz

Rotwein Trocken 2018

Rebsorte: Spätburgunder

Qualität: Qualitätswein

Ein eleganter Rotwein aus Weinbergen rund um den bekannten Pfälzer Weinort Rhodt.

Sein Geschmack ist samtig weich mit feinen Tanninen im Abgang

Analyse: ca. 12,5 % vorh. Alkohol

ca. 5,0 g/l Restzucker

ca. 4,5 g/l Säure



17,50 €

Moselland Spätburgunder Rosé

Qualitätswein 2018

Inhalt:0,75 Ltr.

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: halbtrocken

Rebsorte: Spätburgunder Rosé

Bodenbeschaffenheit: Mittel- bis tiefgründiger lehmiger Muschelkalkboden.

Analyse: ca. 12,0 % vorh. Alkohol

ca. 13,5 g/l Restzucker

ca. 4,5g/l Säure

Sekt



Nigra Elbling - Brut

Klassische Flaschengärung

-Winzersekt b.A.-

Inhalt:0,75 Ltr.

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: Brut

Rebsorte: Elbling

Haltbarkeit:ca. 2 Jahre.

Analyse: ca. 12,5 % vorh. Alkohol

ca. 11,0 g/l Restzucker

ca. 7,0 g/l Säure

28,00 €

Getränkekarte

Biere vom Fass :

Bitburger, Reissdorf Kölsch 0,2 L	1,90 €
Bitburger, Reissdorf Kölsch 0,4 L	3,80 €

Flaschenbier

Benediktiner Hefeweizen 0,5 L	3,90 €
Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei 0,5 L	3,90 €
Bitburger Alkoholfrei 0,33 L	2,70 €
Leffe blonde 0,33 L	3,90 €
Leffe brune 0,33 L	3,90 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,10 €
Espresso	2,10 €
Koffeinfrei	2,10 €
Capuccino (mit Sahne)	2,30 €
Milchkaffee	2,30 €
Tee	2,10 €
Warmer Kakao	2,20 €
Warmer Kakao mit Sahne	2,40 €
Glühwein: Rot (hergestellt aus Dornfelder der Deutschen Moselland eG Winzergenossenschaft Bernkastel-Kues)	3,60 €
Glühwein: Weiß (hergestellt aus Riesling der Deutschen Moselland eG Winzergenossenschaft Bernkastel-Kues)	3,60 €

Kalte Getränke

Coca Cola, 0,2 L,	2,10 €
Gerolsteiner Sprudel 0,25 L	2,10 €
Gerolsteiner Stilles Wasser 0,25	2,10 €
Gerolsteiner Zitronenlimonaden 0,25l	2,10 €
Gerolsteiner Orangenlimonade 0,25l	2,10 €
Gerolsteiner Apfelschorle 0,25	2,10 €
Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft oder Kirschsft	2,40 €
Original Bitter Lemon von Schweppes (chininhaltig)	2,90 €
Indian Tonic Water von Schweppes(chininhaltig)	2,90 €
Lipton Ictae 0,33 L	3,10 €
Malzbier 0,33 L	2,70 €

Schnäpse 2 cl

Korn, Els, Wodka, Sambuca
Malteser, Jägermeister, Killepitsch, Eifeler Obstler, Baylis,
Bärenfang, Amaretto, 2,10 €

Apéritif 5 cl

Limoncello Tonic (Aperitif des Hauses) 5,00 €
Porto rot oder Weiß, Martini rot oder weiß, Sherry dry – medium
Pineau des Charentes, Amaretto, Kir, Campari, 4,30 €
Ricard, Pastis, Bacardi, Gin, Whisky 5,60 €

Digestif 5cl

Himbeergeist, Mirabelle, Poire Williams, Cognac 6,10 €
Eifeler Obstler, Cointreau
Whisky Single malt 6,60 €
Calvados, Ramazotti 4,60 €

Offene Weine

Rotwein Dornfelder – Spätburgunder trocken (Deutsche Mosel)
Rotwein Dornfelder halbtrocken (Deutsche Mosel)
Rosé Spätburgunder halbtrocken (Deutsche Mosel)
Elbling Weißwein trocken (Deutsche Obermosel)
Riesling Weißwein lieblich (Deutsche Mosel)

Glas 0,1 L 2,60 €
Glas 0,2 L 4,90 €
¼ L 6,10 €
½ L 12,10 €